

Château La Conseillante, 2017

Château La Conseillante

Región y Denominación

Pomerol, Bordeaux, Francia

Uva

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Cultivo

Orgánico

Filosofía

Château La Conseillante es una de las propiedades históricas de Pomerol. Fundada en el siglo XVIII, la propiedad se consolidó con el tiempo como uno de los referentes de la denominación gracias a su terroir excepcional y a un estilo reconocido por su elegancia y finura.

La filosofía de la bodega se centra en expresar con precisión la identidad del terroir de Pomerol. El trabajo en el viñedo privilegia el equilibrio natural de la planta y una selección rigurosa de la fruta. En bodega, la vinificación busca preservar la pureza aromática y la textura sedosa que caracterizan a La Conseillante, elaborando vinos de gran elegancia y capacidad de evolución en botella.

Estilo

La vendimia se realiza manualmente con selección rigurosa de racimos y bayas. La vinificación se lleva a cabo por parcelas en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, con extracciones suaves orientadas a preservar la pureza de la fruta y la elegancia del estilo. El vino envejece alrededor de 18 meses en barricas de roble francés, con una proporción significativa de barrica nueva.

La añada 2017 muestra un perfil refinado y equilibrado. En nariz aparecen aromas de ciruela, cereza negra y mora, acompañados por notas florales de violeta y matices de cacao, especias y grafito. Con el tiempo surgen toques de trufa y tabaco. En boca destaca por su textura sedosa, taninos finos y una gran armonía entre frescura y concentración, con un final largo y elegante característico de Pomerol.



CLIMATS

